



SO GOOD PARIS

Château de Bacchus : montée en puissance du domaine viticole d'Éric Claret Tournier



[Agnès LAMARRE](#)

Source : <https://sogood.paris/chateau-de-bacchus-montee-en-puissance-du-domaine-viticole-deric-claret-tournier/>

Des vins qui incarnent l'âme de la Provence

Qui a dit que les [vins](#) de Provence étaient réservés à l'été ? Ceux du **Château de Bacchus**, certifiés bio, révèlent une incroyable diversité et répondent à toutes les occasions. Cette gamme exceptionnelle prouve que les vins sudistes offrent bien plus qu'une simple douceur estivale.

Éric Claret Tournier, l'âme entrepreneuriale

Il y a quelques années, **Eric Claret Tournier** tombait sous le charme d'une belle propriété viticole : le **Château de Bacchus**. Un nouveau point d'ancrage pour cette personnalité de renom dans l'hôtellerie de luxe, à la tête de 18 établissements à Courchevel. Dans cette nouvelle aventure viticole, il s'est associé à **Jérôme Caquineau**. Un ami de longue date et passionné comme lui de vins et de gastronomie. Leur objectif ? Porter haut les couleurs du blason « Force & Passion » d'un domaine dont la tradition viticole remonte à 1615.

Force & Passion, signature d'un duo de choc





Par son architecture remarquable, sa riche histoire et son importance culturelle, le château de Bacchus incarne le style provençal de l'époque. À son arrivée, Eric Claret Tournier apporte sa touche. « J'ai voulu préserver l'authenticité des lieux, tout en ajoutant le confort et le raffinement d'un établissement hôtelier. Et j'envisage, d'ici 2026, de créer un hôtel et un restaurant au cœur des vignes afin de prolonger cette expérience d'hospitalité et de la partager avec un public plus large », nous confit-il.

35 ans pour révéler l'éclat d'un terroir



Au pied du **Mont Ventoux**, emblème sacré de la Provence, le domaine s'étend sur 25 hectares. Grenache, Syrah, Clairette, Roussanne, Cinsault et Carignan s'y épanouissent sur des sols calcaires mêlés de sable et de cailloux. Ces terres, travaillées avec soin, donnent naissance à des vins biologiques exprimant la richesse d'un vignoble de plus de 35 ans. Guidé par **Laurent Cornud**, expert reconnu en viticulture et œnologie, le domaine s'affirme désormais comme un artisan de l'excellence dans les trois couleurs.

Gamme Signatures, l'ode aux plaisirs simples

La collection **Signatures Bacchus** incarne l'essence du plaisir vinicole. **Le B de Bacchus rouge** est un assemblage équilibré de grenache noir, syrah, carignan et



marselan, élevé pour valoriser les notes de fruits et une rondeur savoureuse. **Le B de Bacchus blanc**, un duo méditerranéen de grenache blanc et rolle, séduit par sa fraîcheur et son élégance. Enfin, le **B de Bacchus rosé**, frais et gourmand, bénéficie d'un élevage traditionnel en cuve inox. De quoi conserver la pureté et l'intensité des arômes des cépages cinsault, grenache blanc et mourvèdre. 12€.

Château Bacchus, la collection héritage

Les vins du **Château de Bacchus** s'expriment en trois couleurs, sur un terroir façonné par un climat privilégié. **Le rouge**, riche, complexe, marie la syrah à un soupçon de grenache noir et s'affine pendant 12 mois en barriques neuves. Cuvée 2020 : 40€. 2022 : 35€. **Le blanc**, délicat et élégant, associe grenache blanc, clairette et roussanne pour offrir des arômes floraux et fruités. 20€. **Le rosé**, subtil et raffiné, met en lumière le cinsault, sublimé par les touches florales du grenache blanc. 20€. Quant à **La Chapelle de Bacchus rouge**, au grenache noir dominant, il rend hommage à la chapelle du 18e siècle du château. 25€.

Vins Parcelnaires, l'excellence viticole



La sélection des **Vins Parcelnaires** englobe 2 appellations. La première, **Clos de Bacchus**, est un vin maîtrisé d'une finesse rare. Un nom en hommage à toutes les grandes bastides de Provence autrefois entourées de murs, le clos étant l'endroit à protéger et à préserver. 75€. La seconde, **Légende de Bacchus** en blanc et rosé, bénéficie d'une vinification méticuleuse qui affiche sa finesse en se distinguant par sa légèreté fruitée et sa fraîcheur. 55€. De belles surprises à marier aux produits de fêtes ! chateaubacchus.com

•